

# Crema de Nabos

**Makes:** 6 Porciones

¡Intente algo nuevo con esta deliciosa receta de nabo! Los nabos están disponibles durante todo el año y son una buena fuente de fibra y vitamina C.

## Ingredients

**2 pounds** nabos (en cubitos)  
**2 tablespoons** margarina (derretida)  
**1/4 cup** harina (de uso múltiple)  
**1 1/2 cups** leche descremada en polvo instantánea preparada  
**1 cup** queso cheddar bajo en grasa (rallado)

## Directions

1. Hierva los nabos en una olla grande hasta que estén suaves, por unos 20 minutos. Escorra bien.
2. Combine la margarina y la harina y revuelva hasta que no queden grumos.
3. Revuelva la mezcla de harina, la leche y el queso con los nabos, machacando con un tenedor.